

VINHA VELHA DO POMBAL | 2017

Reconhecida pela terra árida, e quase sem precipitação, as vinhas provenientes do Douro Superior, sobretudo perto do rio Douro, produzem muito pouco, vinhas sofridas mas que no entanto, produzem bem.

Plantada em 1957 a Vinha Velha do Pombal localizada a cerca de 500m altitude em Vila Nova de Foz Côa conta com cerca de 35 castas misturadas, entre elas a casta Alvarelhão, Bastardo, Tinta da Barca, Mourisco, etc . Virada a norte e a nascente, esta vinha tem uma densidade de plantação perto das 8.000 videiras/ha e uma produção aproximada de 200gr/pé. De solo rico em xisto mas com fragmentos de quartzo, creio ter encontrado a frescura certa para a elaboração deste vinho. Todo o trabalho é, praticamente, feito à mão e com a ajuda de um cavalo de trabalho, sem uso de herbicidas ou pesticidas.

A nossa aquisição foi em 2015, sendo a colheita de 2017 a primeira edição limitada e numerada a 868 garrafas. Creio que irá evoluir muito bem ao longo dos próximos 25 a 30 anos.

Márcio Lopes.

- Informação técnica -

País: Portugal

Vinho: Tinto

Ano: 2017

Região: DOC Douro

Proveniência: Sub-Região Douro Superior

Castas: 100% Vinhas Velhas (Alvarelhão, Bastardo, Tinta da Barca, T. Francisca, Sousão, entre outras)

Solo: Origem xistosa

Produção: 800 Garrafas 0,75L

Produtor/Enólogo: Márcio Lívio Duarte Lopes

Vinificação: Após vindima manual, e transporte para a adega em pequenas caixas (18kg-20kg), os cachos foram esmagados inteiros e as uvas foram pisadas a pé e fermentaram durante 30 dias em massas.

Estágio: 15 meses barricas usadas.

Estágio garrafa: 5 meses.

Engarrafamento: Abril 2018

- Detalhes técnicos -

Álcool: 14 % | **Acidez Total:** 6,8 g/l

Açúcar residual: 1,0 g/l | **PH:** 3,70 | **SO₂ livre:** 20 mg/l

- Notas de Prova -

Este vinho apresenta uma fruta preta bem marcada no nariz com grande intensidade, notas tostadas, vegetal e especiarias. Vinho bem equilibrado na boca com um corpo muito longo, persistente e com taninos bem limados.

- Harmonização e longevidade -

Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 25 a 30 Anos, desde que guardado deitado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e sem oscilações de temperatura.

- O que dizem os críticos -

18,5 pts (0-20) - Revista de Vinhos

94 pts (0-100) - Wine Advocate_Robert Parker

